EDIÇÃO: **RENATO ABÊ, CLÓVIS HOLANDA E MARCOS SAMPAIO**
www.opovo.com.br/vidaearte
vidaearte@opovo.com.br | 3255 61 37

ADOBE STOCK

vida&arte

COMES & BEBES

BRINDE AO NOVO

| REVÉILLON |
Vai passar a virada do ano em casa? O Vida&Arte reúne dicas de pratos e espumantes para aproveitar em sua residência o novo ano que se aproxima.
Páginas 3 e 4

Crônica

TARCÍSIO MATOS
tarcisiomatos@opovo.com.br

PRÓXIMA SEMANA
PEDRO SALGUEIRO

CONFIRA ESTA E OUTRAS COLUNAS EM **MAIS.OPOVO.COM.BR/COLUNISTAS**

Se Deus quiser e Nossa Senhora defenda!!!

Sufoco pra mais de metro passou o "Poeta dos Cachorros" – nosso Jair de Moura Moraes - na antevéspera do Natal, dia de apresentação de sua Banda Marmota nas Tapioqueiras da Messejana. Saiu cedo de casa, na Lagoa do Opaia. Papo agradável com o motorista do Uber sobre a diferença entre a pessoa casada e a amancebada ("o amancebado é junto sem comunhão de bens", advogava), ele acabou esquecendo o celular no banco traseiro do carro. Cinco minutos após o desembarque, deu fé que havia esquecido o telefone.

Pediu ao pastorador de carros do lugar a gentileza de ligar pro número do celular dele, na esperança de o Uber atender e, tão logo pudesse, devolver-lhe o instrumento de comunicação móvel. Não atendeu. Lembrou então da ciumentíssima esposa Chica Só Pode. Pediu que o pastorador fizesse mais essa ligação. Deu certo.

- Chica! Sou eu, mulher!

- De quem é esse celular, Jair?

- Deixei no Uber! Tô ligando desse aqui, dum amigo, pra pedir que tu...

- Começou ceeeedo! Tem rapariga na jogada que eu sei! Como se eu não te conhecesse, sujeito!

- Chica, pelo amor de Deus! Liga e pede pro Uber me devolver que pago a corrida!

- Jaiiiir! Parece que eu tô é vendo! Tu, sem dinheiro no motel com a fuampa lambida, pendurou o celular pra num ser preso, e agora vem tirar a suja comigo!

- Chica, liiiiiga!!!

Mulher ligou. Uber atendeu. Chica Só Pode partiu pra ignorância!

- Onde é o motel, hein?

- Desculpa, senhora. É o celular que um passageiro deixou no meu carro.

- É? Pois fale aí o nome que apareceu no visor do aparelho quando eu liguei?

- Mamãe...

Chica subiu nas paredes. Contou até mil, esperou o Poeta religar. E religou, cuidadoso.

- Falou com ele, Chica?

- Chiiiica? Aqui é "mamããããe"!

- Oi, mãe!!!

- Mamãe é a tua mããããe!!!

PS: Chica pediu ao Uber que devolvesse o celular de Jair pra ela, pra vasculhar todo conteúdo - a senha era a data de nascimento do caçula deles. Quase passagem de ano e Jair ainda toca nas Tapioqueiras.

> PEDIU AO PASTORADOR DE CARROS DO LUGAR A GENTILEZA DE LIGAR PRO NÚMERO DO CELULAR DELE, NA ESPERANÇA DE O UBER ATENDER...

Contando com o ovo...

Entregador de pizza por aplicativo, Pedim Gago era pouco cuidadoso com a higiene pessoal, especialmente o desbaste das unhas. Freguesa atenta percebeu a arrumação, na derradeira entrega: as da mão direita enormes. Para o bem de Pedim, ela deu um toque.

- Garoto, suas unhas! Grandinhas, né?

- Ah, as da mão direita!!!

- Sim! Carecendo duma tesoura!

Pedim Gago, queixudo feito a gota...

- Pois é, dona Maria! Unhas da mão direita sempre grandes porque eu toco violão.

- Bacana! Eu tenho um Gianinni no quarto, novinho! Vou buscar pra você tocar a "Marcha dos Marinheiros", meu Dilermano Reis!

- Toco em serviço não, minha senhora!

- Eu falo com seu gerente!

- Não, não! Pra ser bem franco, eu não toco vilão! Mas deixo as unhas assim, grandes, já no ponto de tocar, quando eu aprender!

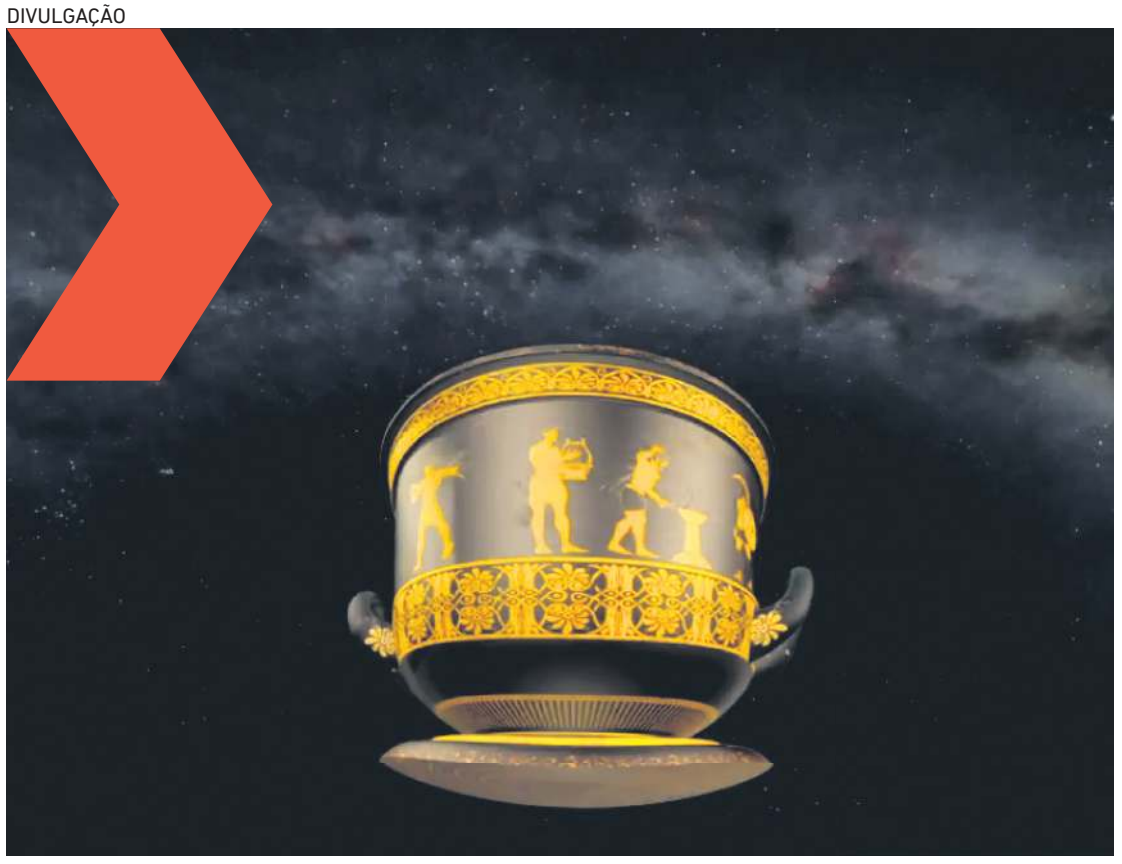
QUER DIVULGAR SEU EVENTO?
MIGUEL.ARAUJO@OPOVO.COM.BR

VUMBÓ

O **MELHOR** DA AGENDA CULTURAL

✻ INFORMAÇÕES SOBRE ATRAÇÕES, DATAS E HORÁRIOS SÃO DE RESPONSABILIDADE DOS ORGANIZADORES DOS EVENTOS

DIVULGAÇÃO



PLANETÁRIO

SESSÕES

O Planetário Rubens de Azevedo, parte do Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura, segue com programação em dezembro. Nesta sexta, 29, destaque para as sessões "A Lenda da Princesa Acorrentada", às 18 horas, e "Buraco Negro", às 19 horas. A primeira é uma produção direcionada ao público infantil, com base nas contelações da mitologia greco-romana. Já a segunda é projetada ao público infanto-juvenil, com a proposta de uma imersão no buraco negro.

Quando: sexta-feira, 28, às 18h e 19 horas, respectivamente
Onde: Planetário Rubens de Azevedo (rua Dragão do Mar, 81 - Praia de Iracema)
Gratuito

SEM FREIO

RADAR

O ano já está próximo do fim, mas as atividades de lazer seguem firme na reta final de 2023. O Radar Pub promove o evento "Sexta-Feira Sem Freio" com participação do cantor Luiz Yure, além dos DJs Igor Wolf, Jr Vasconcelos e Lari Cavalcante. Além de música para todos os gostos, o evento também tem happy hour das 19h às 21 horas.

Quando: sexta-feira, 29, das 19h às 21 horas
Onde: Rapar Pub (rua Carlos Vasconcelos, 834 - Meireles)
Quanto: R$ 30
Ingressos disponíveis no Virtual Ticket

PRA SEMPRE, CRINGE

REPRODUÇÃO

COMPLEXO ARMAZÉM

Acontece nesta sexta-feira, 29, a festa "Pra Sempre, Cringe". O evento será realizado no Complexo do Armazém e promete trazer de volta a nostalgia dos anos 2000. O repertório conta com artistas dos anos 1980, 1990 e, claro, 2000, com músicas do RBD, Paramore, Beyoncé, Sandy e Júnior, Rouge, Linkin Park e muito mais. Também terá distribuição de doces dos anos 1990.

Quando: sexta-feira, 29, a partir das 22 horas
Onde: Complexo Armazém (Avenida Antônio Justa, 444)
Quanto: R$ 25
Ingressos no Sympla

ISTO É PELÉ

DIVULGAÇÃO

CANAL BRASIL

Esta sexta-feira marca um ano da morte de Pelé e o Canal Brasil promove uma maratona em homenagem ao rei. O documentário "Isto É Pelé" (1974) abre a programação. Em seguida, vai ao ar "Solidão - Uma Linda História de Amor" (1989), de Victor di Mello. A maratona segue com "Pelé Eterno" (2004) e "A Marcha" (1972).

Quando: sexta-feira, 29, a partir das 15h50min
Onde assistir: Canal Brasil

ROMULO JURACY/DIVULGAÇÃO

CABELOS ARREPIADOS

ÚLTIMAS APRESENTAÇÕES

A temporada do musical "Cabelos Arrepiados" na Caixa Cultural Fortaleza está próxima do fim, com sessões até sábado, 30. A montagem da Cia. Buia Teatro conta a história de cinco crianças que tiveram seus sonhos roubados e devem enfrentar os próprios medos. Dirigida por Tércio Silva e com texto de Karen Aciolly, a peça tem ingressos gratuitos, com retirada mediante retirada na bilheteria uma hora antes do início das sessões.

Quando: sexta-feira, 29, às 16h e 19 horas; sábado, 30, às 16h e 19 horas
Onde: Caixa Cultural Fortaleza (av. Pessoa Anta, 287 - Praia de Iracema)
Gratuito

2024, SÓ VEM!

| CONTINUAÇÃO DA CAPA | Decidiu passar o Réveillon em casa? De petiscos a espumantes, chefs dão dicas de itens práticos para a virada do ano

ÉLCIO NAGANO INDICA

PETISCOS FÁCEIS

O professor de gastronomia, consultor gastronômico e colunista Élcio Nagano separou receitas de alguns petiscos fáceis para fazer no Réveillon

CAMARÃO PANCÔCO

INGREDIENTES:
- 10 camarões grandes
- 2 ovos
- 100 gr de farinha de trigo
- 100 gr farinha panko
- 100 gr côco ralado em flocos
- sal
- pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de Nam Pla
- 2 colheres de sopa de polpa de tamarindo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de molho de ostra
- 900 ml de óleo vegetal

MODO DE PREPARO:
PARA EMPANAR OS CAMARÕES
- Descascar os camarões deixando o rabinho e devenar.
- Temperar com sal e pimenta do reino.
- Passar cada camarão pela farinha de trigo.
- Passar o camarão pelo ovo batido.
- Passar pela mistura de farinha panko e côco ralado.

PARA FAZER O MOLHO
- Colocar o Nam Pla, a polpa de tamarindo, o açúcar e o molho de ostra em uma panela e aquecer até ferver e dissolver os ingredientes.

PARA FINALIZAR
- Fritar os camarões por imersão em óleo.

SALADA DE LEGUMES GRELHADOS AO MOLHO PONZU

Ingredientes
- 1 abobrinha
- 1 beringela
-100 gr de tomates-cereja
-1 cabeça de brócolis
-azeite
-sal
-100 ml molho de soja shoyu
-100 ml de água filtrada
-suco de meia laranja
-1 limão siciliano
-pitada de hondashi
-cebolinha picada

MODO DE PREPARO:
-Separar as flores do brócolis, colocar por 30 segundos na água fervente e jogar na água gelada;
-Cortar a berinjela e a abobrinha em lâminas;
-Cortar os tomates pela metade;
-Grelhar rapidamente os vegetais com azeite e pouco sal;
-Para fazer o molho, misturar a frio o molho de soja, a água, o suco de laranja, e suco do limão e temperar com uma pitada de hondashi, finalizando com cebolinha picada;
-Montar a salada em uma travessa, servindo o molho à parte.

CEVICHE DE TILÁPIA

INGREDIENTES:
-500 g de filé de tilápia fresca
-2 cebolas roxas
-1 pimentas dedo-de-moça
-2 limones sicilianos
-1 maço de coentro
-sal
- Azeite

MODO DE PREPARO:
-Cortar a cebola em Julienne e deixar na água gelada para retirar o excesso de acidez.
-Cortar o filé da tilápia em cubos.
-Temperar com sal e hondashi (importante temperar antes das outras etapas)
-Adicionar a cebola escorrida, e a pimenta cortada em Brunoise.
-Adicionar o suco de limão, o azeite e as folhas de coentro.
- Misturar.

KARIME LOUREIRO INDICA

ESPUMANTES

Sommelière e colunista do **O POVO**, Karime Loureiro apresenta dicas de três tipos de espumantes para a virada - um "extremamente gastronômico", outro emblemático e um com bom custo benefício.

MIOLO ESPUMANTE CUVÉE NATURE

"Elaborado pelo método tradicional, o mesmo dos champanhes, ou seja, fermentação na garrafa e envelhecido por 18 meses, permanecendo em Sur Lie Nature sem adição de licor de expedição. Extremamente gastronômico".

TERRANOVA BLANC DE BLANCS BRUT

"Este espumante natural brut é elaborado pelo método Charmat com as uvas Chenin Blanc, Sauvignon Blanc e Verdejo, plantadas em vinhedos próprios na região do Vale do São Francisco, Bahia. Uma escolha baseada no Brasil, afinal, temos os melhores espumantes do mundo, inclusive reconhecidos internacionalmente.

CHANDON RESERVE BRUT

"O espumante mais conhecido do Brasil. Com notas de frutas cítricas, frutas secas e flores brancas, este espumante traz todo a frescor entre a acidez e a maciez, além de ser super versátil"

EDILBERTO COSTA INDICA

ENTRADAS

Para o chef Edilberto Costa, entradas mais reforçadas podem ajudar a compor a ceia da virada do ano. O profissional dá três dicas de pratos para servir dez pessoas. "Essas entradinhas são sofisticadas e certamente vão complementar a ceia de Réveillon de forma deliciosa", garante.

BRANDADE DE BACALHAU

INGREDIENTES
1kg de bacalhau dessalgados
1/2 kg de batatas inglesas cozida
250ml de creme de leite fresco
100g de queijo parmesão ralado fino 5 dentes de alho
70ml de azeite

MODO DE PREPARO:
cozinhe o bacalhau dessalgado no leite por 10 minutos, desfie, tempere com sal e pimenta. Corte as batatas em cubas e frite no azeite, junte o bacalhau, adicione o creme de leite fresco. Leve a listaria para panelinhas pequenas, cubra com queijo e leve para gratinar a 200°.

TÁBUA DE FRIOS

1. Variedade de Queijos:
- Escolha uma seleção de queijos, como queijo brie, gorgonzola, queijo de cabra e um bom parmesão. Disponha em diferentes formatos.
2. Inclua presunto Parma, salame, copa, e outras opções de embutidos. Dobre ou enrole para uma apresentação mais estética.
3. Adicione uvas, figos frescos ou secos, e damascos. Essas frutas proporcionam um contraste doce e textura à tábua.
4. Ofereça diferentes tipos de pães, crackers e grissinis. Eles são a base da tábua e combinam bem com queijos e embutidos.
5. Acompanhe com geleias de frutas, chutneys ou mostardas, que proporcionam sabores agridoces que combinam com queijos.
6. Inclua nozes, amêndoas ou castanhas para adicionar crocância e um toque de sabor às combinações.
7. Ofereça azeitonas verdes e pretas, bem como antepastos como berinjela, abobrinha ou pimentões grelhados.
8. Ramos de alecrim, folhas de parreira ou flores comestíveis dão um toque atraente à tábua.
9. Distribua os elementos de forma equilibrada, considerando cores e texturas.
10. Complemente a tábua com taças de vidro ou copos para acomodar vinhos ou espumantes que harmonizem com os sabores.

BRUSCHETTAS DE TOMATE E MANJERICÃO E MUÇARELA DE BÚFALA

Ingredientes
- 10 fatias grandes de pão italiano
- 2 dentes de alho
- 2 bandejas de tomates cerejas
- 1 maço de manjericão
- 100 ml de azeite
- 20 bolinhas de muçarela de búfala

MODO DE PREPARO:
Misture tomate, manjericão e alho com azeite. Coloque sobre fatias de pão italiano tostado, cubra com o queijo e leve ao forno para derreter o queijo.

Tim-tim espumantes

Por **KARIME LOUREIRO**

vidaearte@opovo.com.br
*ESTA COLUNA É PUBLICADA ÀS SEXTAS

| RÉVEILLON | Tradição que se consolidou ao longo da história, o ato de beber espumantes na virada do ano carrega simbolismo e muito sabor

BEBER ESTRELAS É SONHAR MAIS ALTO!

ARQUIVO PESSOAL

Vamos brindar 2024 em grande estilo?

À medida que os relógios badalam meia-noite de 31 de dezembro e um novo ano começa, fogos de artifício, pessoas de branco se abraçando e rolhas de espumante estourando ecoarão pelo mundo inteiro. É quase institintivo comprar garrafas de espumante para celebrar a virada.

Aliás, embora cada dia mais saibamos que o espumante está longe de ser apenas um vinho de celebração, posto que, decididamente, é o vinho mais versátil e democrático do mundo, é inegável que o período de Dezembro continue sendo o mais aquecido em termos de venda.

Saliento, no entanto, que o cenário está visivelmente mudando, especialmente no Nordeste, onde o consumo das borbulhas vem aumentando exponencialmente e não somente no final do ano, o que deixa a colunista e "embaixadora das borbulhas" que vos escreve extremante feliz!

Mas você já se perguntou por que escolhemos esta bebida, em particular, para celebrar uma das maiores datas do calendário? Embora beber champagne (aqui falo dela mesma, o espumante mais famoso do mundo) tenha uma história longa, que remonta a séculos, nem sempre foi uma opção para a maioria das pessoas. A famosa bebida já foi associada apenas às cortes reais e à aristocracia europeia, uma vez que a realeza e a nobreza eram as únicas que podiam pagar por ela.

Contudo, após a Revolução Francesa, a situação começou a alterar, grandes mudanças sociais ocorreram e, entre elas, fez o champanhe, rapidamente, ganhar força como objeto de desejo para celebrar ocasiões especiais. E, nos anos seguintes, o estourar característico das rolhas de champanhe se tornaria sinônimo de uma das maiores celebrações comunitárias de todas: a véspera de Ano Novo, nosso Réveillon.

A partir de 1800, o ato de ficar acordado até meia-noite para comemorar o ano vindouro tornou-se mais popular, uma tradição que os colonizadores europeus trouxeram para a América. As pessoas começaram a frequentar tabernas, bem como a visitar as casas de outras pessoas e o champagne era a bebida escolhida da noite.

À medida que os rituais seculares começaram a substituir os religiosos, após a Revolução Francesa, o champanhe tornou-se mais difundido como parte de uma variedade de celebrações. Um dos usos era "batizar" um navio, por exemplo, antes de sua viagem inaugural.

Em breve, o champanhe estava prestes a ver um grande aumento repentino em popularidade e disponibilidade, à medida que os preços caíam e as vendas disparavam de seis milhões de garrafas em 1850 para impressionantes 28 milhões em 1900, quando os produtores começaram a comercializar a bebida para ocasiões especiais.

No final do século XIX, o champanhe era muito difundido nas festas de fim de ano. Embora ainda associado ao luxo, era mais acessível para a classe média como um deleite ocasional - e que melhor maneira de dar as boas-vindas a um novo começo do que com um copo transbordante de borbulhas? Hoje, o champanhe ainda é visto como uma bebida comemorativa, sendo o Réveillon um dos momentos mais populares para nos deleitarmos dessa bebida dos deuses.

Lembre-se: a história pode ter começado com champanhe, mas há uma infinidade de espumantes espetaculares para escolher e brindar sua virada, para todos os bolsos e gostos. Eis aqui alguns rótulos para você curtir seu Ano Novo...

Um brinde!!!

SABOR DO NORDESTE

SÃO FRANCISCO

Vale das Videiras Espumante Brut
O projeto tem sua origem na vinícola São Braz na região do Vale do São Francisco, Vale das Videiras possue o propósito de levar sabor e prazer a todos de forma acessível e com muita classe, elaborado com uvas selecionas da região, celebramos um espumante próprio do Nordeste, afirma Maria Braz, diretora do Grupo.

UM ESPETÁCULO!

VIGNAROSA

Prosecco D.O.C. Treviso Park Extra Dry.
Uma das mais premiadas produtoras de Prosecco, Vignarosa, traz para Brasil todos seus rótulos em containers refrigerados, o que garante altíssima qualidade ao produto. Simplesmente espetacular.

CRIATIVIDADE E TRADIÇÃO

Champagne Veuve Clicquot Brut ICE BOX
A embalagem de 750 ml do Champanhe mais vendido do Brasil passou por uma reformulação para atender à preocupação global com a ecologia. Além disso, esta edição segue a veia de inovação e design tão característica da marca, tornando-se uma embalagem pronta para presentear, já que se transforma numa ice box.

CLÓVIS HOLANDA

CLOVISHOLANDA@OPOVO.COM.BR
*ESTA COLUNA É PUBLICADA DE SEGUNDA A SEXTA E AOS DOMINGOS

pause_
Confira mais eventos, personalidades, comportamento e estilo no perfil das colunas sociais do **O POVO** no Instagram: @pauseopovo

RETROSPECTIVA

2023 foi assim, mas está mais para assado....

Na política local, muito barulho midiático, baixíssima produtividade de relevância, com direito a uma novela mexicana no meio, envolvendo os irmãos "FG" e suas respectivas claques e siglas temporárias.

Em Brasília, muitas penas, colares afros, grupos identitários, discursos efusivos sobre a realidade (criada). Mas, na prática, o centrão segue dando as cartas e o Congresso avançou em seu poderio, fazendo-nos lembrar que só importa o que interessa para eles.

FÁBIO LIMA

Marcelo Paz: gestão técnica levanta qualquer empresa

No Esporte, time do Fortaleza deixa duas lições: a boa gestão, técnica e profissionalizada, é quase imbatível, independentemente do segmento da empresa. E outra: um time de sucesso é uma equipe equilibrada, com talentos distribuídos ao longo de todo o campo. Não se faz um futebol de resultados apostando todas as fichas apenas nas estrelas antipáticas da bola.

Na Literatura, o Ceará mostrou que Rachel de Queiroz, José de Alencar e Patativa do Assaré têm seu legado sendo ressignificado por novos artistas da palavra, como Stênio Gardel, vencedor do National Book Awards, nos EUA; e Socorro Acioly, autora do primeiro e do terceiro livros mais vendidos na Flip desse ano.

ROGELAINE MACEDO/DIVULGAÇÃO

Stênio Gardel: literatura cearense em red carpet internacional

Gastronomicamente falando, os pratos que compõem a cozinha tradicional cearense transformaram-se em objeto de estudo dos antropólogos, sociólogos e gastrônomos, já que chefs e restaurantes não se interessam mais em fazer nossa peixada, o baião de dois, a farofa de cuscuz. Tudo migrou, de certa forma, para uma onda gourmet. Até o barzinho de esquina. A aura é cosmopolita, inspirado na diversidade culinária das metrópoles, como SP.

JOAOFILHO TAVARES

Caio Carvalho: Cachaça Aviador do Ceará para o mundo

Ainda nessa seara, o prêmio internacional recebido pela cachaça Aviador jogou nova luz sobre as produções dos alambiques cearenses, mais interessados nos concursos fora do País. Saiu daqui também o chocolate 70% com cupuaçu da marca cearense Moa, medalha de prata do International Chocolate Awards. Aplausos.

A Sétima Arte teve um ano especialíssimo. O cinema cearense tem dado sua contribuição de forma relevante à produção brasileira, ocupando também as plataformas de streaming com obras antes limitadas a festivais e circuitos de cinema independente.

Destaque aí vai para "Mais Pesado é o Céu", do cineasta Petrus Cariry, que levou quatro prêmios no 51° Festival de Gramado; e também para "Estranho Caminho", de Guto Parente, que conquistou prêmios no Festival de Tribeca, em Nova York, figurando ainda como um dos pré-selecionados para representar o Brasil no Oscar.

O mercado de veículos viveu intensamente o significado da palavra resiliência, adaptando suas tabelas - desordenadas na pandemia - no ritmo do vento. Agora acredita num futuro próspero com a promessa de queda dos juros e das políticas de incentivo ao consumo. Na outra ponta, os modelos de alto luxo ganharam espaço, com lista de espera para alguns dos carros-desejo.

Na moda, empresária Celina Hissa e sua Catarina Mina fizeram escola e as novas marcas evocam a cearensidade nas cores, tecidos e práticas sustentáveis, envolvendo clientes na narrativa das cadeias produtivas locais. Propósito gera lucro e o feito à mão, até que enfim, ganhou seu devido valor na cena fashion.

Mercado imobiliário vive fase do "Dubaísmo", mais é mais e vende rápido! Quanto mais alto melhor, com direito a promessas de pôr do sol exclusivo. E no meio

ARQUIVO PESSOAL

Celina Hissa: pioneira na valorização do handmade fez escola

dessa disputa de concreto, espaços de convívio ao ar livre ganharam valor extra, obrigando arquitetos a pensarem prédios comerciais de uso coletivo (como o BS Design), calçadas mais acolhedoras, inclusivas e democráticas para as fachadas. No mesmo âmbito, feiras de microempreendedores ganharam visibilidade e movimentam volume relevante de dinheiro, como a famosa Feira Auê.

A música cearense acompanha o fenômeno nacional da "sertanejização". Tudo parece com sertanejo, seja o forró, o axé, o funk. A sofrência musical tornou-se, por força do dinheiro do agro e da manipulação dos algoritmos, o estilo onipresente. Coitado do samba...

DIVULGAÇÃO

Lauana Prado virou o hit da virada com "Escrito das Estrelas" (1985), em ritmo de sertanejo

No comportamento foram inúmeras nuances, desde as novas formas de relacionamento, como o advento dos não monogâmicos assumidos e militantes desse direito, até os que se dizem ecossexuais, que vão para o rala e rola, no caso, com trepadeiras, espadas de São Jorge, mandiocas e afins.

ANIMALE/ DIVULGAÇÃO

Silvia Braz: inteligência e bagagem de vida para vender luxo nas redes

Os tais influencers digitais começam a perder o trono. Internautas estão cansados das "publis", dos formatos, das conversas artificiais com as câmeras dos celulares, com as cenas falsas para engajar e ganhar likes. Voltamos à busca da autenticidade, completamente perdida na web e as novas gerações já questionam a necessidade de se alimentar, com conteúdos íntimos, plataformas controladas por conglomerados empresariais.

> ***E ainda neste campo, o ato de fazer fotos de si mesmo, as selfies, parece ter causado um efeito coletivo. Estamos todos mais egocêntricos, intolerantes e individualistas...***

Coaches, líderes religiosos, mentores, todas as profissões e funções voltadas a aconselhar a vida alheia estão em xeque, seja por charlatanismo, escândalos sexuais ou de corrupção.

Expressões retiradas da Psicologia e da Psicanálise tornaram-se lugar comum nas redes sociais, com usuários debatendo sobre narcisismo, transferência, pulsão e inconsciente.

E ainda neste campo, o ato de fazer fotos de si mesmo, as selfies, parece ter causado um efeito coletivo. Estamos todos mais egocêntricos, intolerantes e individualistas. O senso de sociedade parece cada vez mais perdido.

No mais, completem a lista. Essa daqui foi apenas uma pincelada, para agradecer pelo ano de muitas trocas com vocês leitores, que me deram a alegria de colocar esta coluna, por diversas vezes em 2023, dentre os dez conteúdos mais acessados do O POVO Mais.

Vamos em frente, que em 2024 tem muito mais.... e com algumas novidades sobre o meu trabalho que contarei na hora certa. Por hora é isso, e um lembrete que chegou aqui no WhatsApp sobre a taxa do lixo, que ainda não paguei...

Flores... brancas.

Aponte a câmera do celular e acesse mais notas exclusivas de Clóvis Holanda

Gérard Depardieu 75: sucesso e polêmicas

| ANIVERSÁRIO | Astro francês deu pausa na carreira diante de polêmicas

AMMAR ABD RABBO / EL GOUNA FILM FESTIVAL / AFP

Depardieu: 75 anos com sucesso envolto em polêmicas na vida pessoal

Na última quarta-feira, 27, o ator Gérard Depardieu, conhecido por seus papéis emblemáticos em produções como "Asterix e Obelix contra César", "As Férias da Minha Vida", entre outros, completou 75 anos. Com mais de 200 filmes para o cinema e televisão, o artista deu vida a grandes heróis da literatura francesa, como Cyrano, ou Jean Valjean (em "Os Miseráveis"), o clássico Obélix e figuras históricas como Georges Danton.

Nascido em Châteauroux, centro da França, Gérard é ator e cineasta, também empresário, principalmente no ramo da viticultura (plantação de uvas), agraciado com o título nobiliárquico, concedido a pessoas que assim passavam a fazer parte da nobreza; de chevalier, título honorífico dos cavaleiros do imperador francês Napoleão Bonaparte, pela Ordem Nacional da Legião de Honra e pela Ordem Nacional do Mérito.

Suas atuações nas obras "O Último Metro", "Jean de Florette" e "Cyrano de Bergerac" lhe renderam diversos prêmios e indicações, apelidado pelos especialistas do cinema como o "ator mais requisitado da França".

Concomitantemente a uma carreira de aplausos, o astro acumulou polêmicas que dividem opiniões no mundo após a divulgação de uma reportagem concedida a televisão France 2, na qual ele aparece dando declarações obscenas sobre as mulheres e até mesmo sobre uma menor de idade. O ator também vem recebendo diversas acusações de assédio e agressão sexual vindas de mulheres que trabalharam com ele. Nesse contexto cercado de contradições o ator decidiu, há pouco tempo, dar uma pausa na carreira. (George Sousa/ Especial para **O POVO**)

Brincar

Os Mundos de Liz. DANIEL BRANDÃO www.estudiodanielbrandao.com

Cê tá me Tirando?!. MARCOS ROCHA @marcosrocha.colorist

Nanda a Ver. BLENDA FURTADO blendafurtado.com

HORÓSCOPO PERSONARE

www.personare.com.br | a.martins@personare.com.br

ÁRIES
21 DE MARÇO A 20 DE ABRIL

Procure não alimentar frustrações frente às dificuldades. A influência de Vênus no setor espiritual tende a lhe despertar para os prazeres da vida, fazendo você valorizar experiências relacionadas aos seus talentos e que lhe enriqueçam culturalmente.

TOURO
21 DE ABRIL A 20 DE MAIO

É importante buscar aprimoramento íntimo ao lidar com as dificuldades. Vênus no setor patrimonial tende a destacar um momento de criatividade na gestão da economia doméstica e de trabalho, o que ajuda a suprir lacunas materiais e promover a sustentabilidade.

GÊMEOS
21 DE MAIO A 20 DE JUNHO

As relações de trabalho tendem a passar por desafios que afetam o convívio, mas tente não permitir que isso afete sua vaidade. O setor de relacionamentos recebe a influência de Vênus, podendo lhe conectar com quem você gosta e favorecer a fruição coletiva de prazeres.

CÂNCER
21 DE JUNHO A 22 DE JULHO

Busque investir em hábitos saudáveis e em suas vocações. Contudo, a tensão promovida por Saturno tende a pedir cautela com os gastos. As parcerias de trabalho podem se beneficiar nesta fase. Vênus adentra o setor do cotidiano e da saúde, o que lhe motiva a deixar o dia a dia mais prazeroso.

LEÃO
23 DE JULHO A 22 DE AGOSTO

A tendência é que você fique mais carismática e se destaque no meio social. Mas Saturno pode demandar uma postura criteriosa e com senso de economia apurado. O ingresso de Vênus no setor dos prazeres eleva a criatividade e motiva a aproveitar melhor a vida.

VIRGEM
23 DE AGOSTO A 22 DE SETEMBRO

É importante tornar o ambiente que lhe cerca mais agradável e nutrir o afeto com as pessoas próximas. Tente evitar dramatizar os problemas, cultivando racionalidade. A passagem de Vênus para o setor familiar tende a motivar você a zelar pelo bem-estar do lar e das rotinas.

LIBRA
23 DE SETEMBRO A 22 DE OUTUBRO

Procure ser criteriosa na exposição da intimidade. O setor comunicativo recebe a influência de Vênus, podendo nutrir seu carisma e empatia no trato humano. Prazeres intelectuais e intercâmbios em rede que enriqueçam sua bagagem cultural lhe aguardam nessa fase.

ESCORPIÃO
23 DE OUTUBRO A 21 DE NOVEMBRO

É possível que a generosidade aflore, mas tente não gastar excessivamente, controlando os impulsos consumistas. A energia venusiana transita pelo setor material, podendo lhe fazer investir em bem-estar e exercitar suas habilidades criativas na gestão de recursos.

SAGITÁRIO
22 DE NOVEMBRO A 21 DE DEZEMBRO

Busque aproveitar esse momento para fazer contatos que possam lhe ajudar a alcançar seus objetivos. No entanto, é importante ser criteriosa ao colocar pessoas na sua vida, visto Saturno tensionado. Sua postura tende a atrair olhares de admiração por conta da beleza e jovialidade.

CAPRICÓRNIO
22 DE DEZEMBRO A 20 DE JANEIRO

Tente trabalhar o autoconhecimento e fortalecer a autoestima. Desafios emocionais tendem a ganhar força com o ingresso de Vênus na área de crise, deixando-lhe fragilizada. Pensando nisso, busque cuidar melhor do bem-estar e ter discrição emotiva no trato humano.

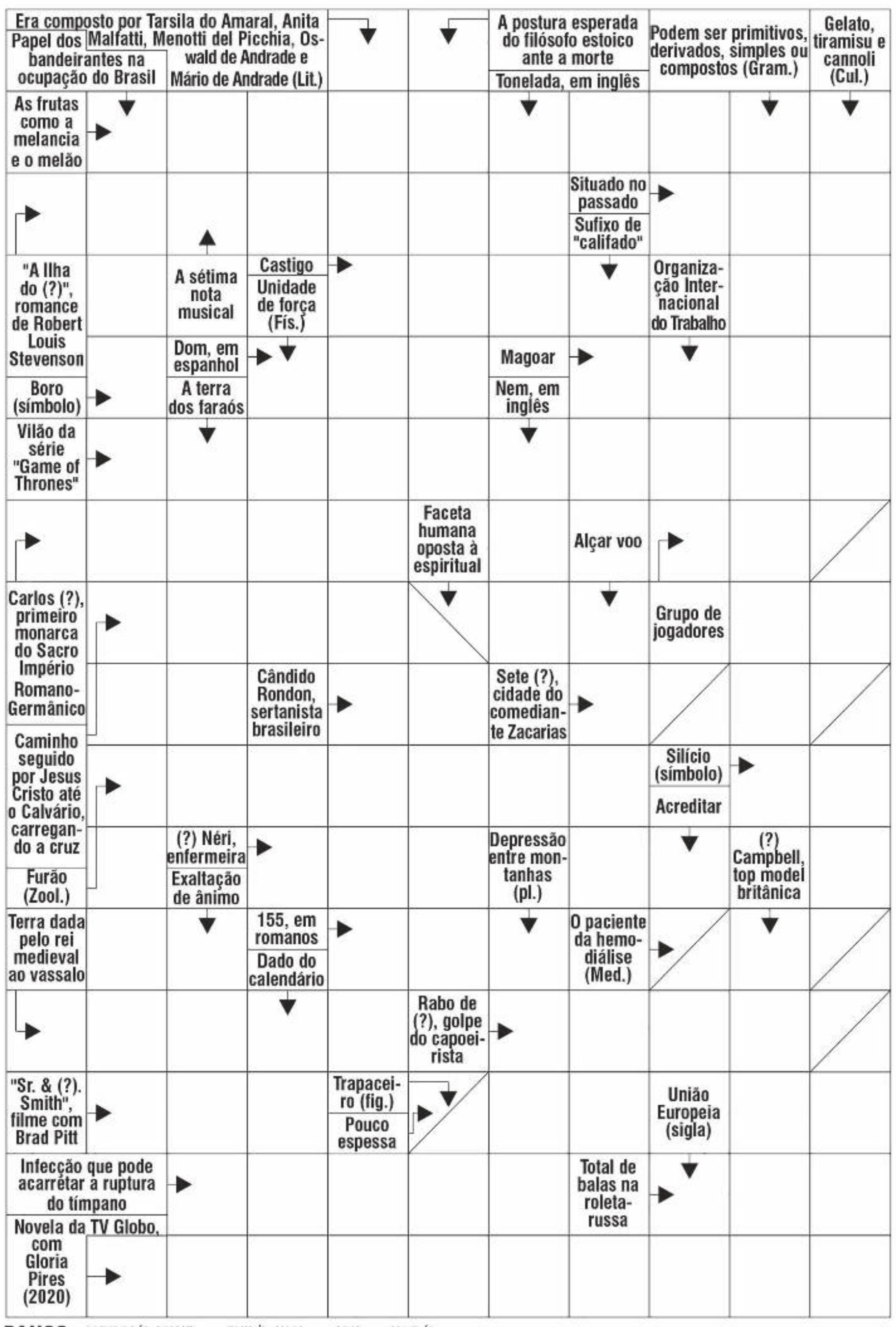
AQUÁRIO
21 DE JANEIRO A 19 DE FEVEREIRO

Procure resgatar prazeres que deixam você mais jovial. Vênus tende a aflorar seu lado generoso e solidário ao ingressar no setor das amizades, o que favorece relacionamentos amistosos e impulsiona lazeres coletivos. Contudo, Saturno pode pedir cuidado com as finanças.

PEIXES
20 DE FEVEREIRO A 20 DE MARÇO

Busque lidar de maneira racional com as críticas das pessoas próximas, evitando levá-las para o lado pessoal. Prazeres relacionados ao exercício vocacional tendem a tomar corpo, o que eleva a autoestima e lhe motiva a se aprimorar cada dia mais.

PALAVRAS CRUZADAS



BANCO 3/don — nor — ton. 4/alar — time. 5/feudo. 4

Solução

O ANJO
Manakel

Quem nasce sob esta influência reúne as mais belas qualidades da alma e da personalidade. Será conhecido por seu ótimo caráter, pela amabilidade e por sua bondade para com todas as pessoas. Suportará todos os problemas sem reclamar, tem a consciência clara e sabe sempre quando e como agir. Eterno lutador, será um estímulo positivo para cada um e para a coletividade.

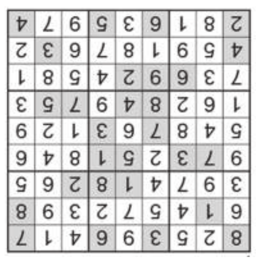
O SANTO
São Tomás Becket

Nasceu no ano 1118 em Londres. Muito novo, foi enviado à carreira eclesiástica. Homem de confiança do rei, não renunciava às insígnias e aos privilégios do poder. Em 1162, após ser ordenado bispo, Tomás mudou de vida, convertendo-se num dos prelados mais austeros. Convencido de que o cargo de primeiro-ministro e o de príncipe da Inglaterra eram incompatíveis, pediu demissão do cargo de chanceler, descontentando o rei. Tomás viu-se obrigado a fugir e procurar asilo em Compiègne. Depois de quatro anos, a pedido do Papa e do rei da França, Henrique II acabou por consentir que Tomás regressasse à Inglaterra. Em 1170, quatro cavaleiros foram encontrar com Tomás, exigindo que ele levantasse as censuras que tinha imposto. Recusou-se e foi abatido com espadas.

SUDOKU

8			3		6			7
	1							8
				1	8	2		
	7	3		5	1			
			7		3			
			8	4		7	5	
		6	9	2				
4							3	
2			6		5			4

Solução



O que é e como jogar

1. O jogo é constituído de 81 quadrados numa grade de 9 x 9 quadrados, subdividida em nove grades menores de 3 x 3 quadrados.
2. Cada fileira (vertical e horizontal) deverá conter números de 1 a 9.
3. Cada grade menor, de 3 x 3 quadrados, deverá conter números de 1 a 9.
4. Nas fileiras horizontais e verticais da grade maior, cada número deverá aparecer uma só vez.